

La Carte des buffets à emporter

Les buffets sont préparés pour un minimum de 20pers

L'Évasion:

17.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (0.250gr de salade par pers)

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

Penné façon césar : tomates, œufs durs, poulet, parmesan, sauce césar

Champignons à la crème ail et ciboulette

Taboulé aux crevettes et encornets

Le coin mer :

Verrine de la mer : 1 par personne

(Emietté de merlu, perles nacrées au saumon fumé, crevette bouquet, mascarpone citronnée)

Le plateau cochonnaille : (4 tranches par pers)

Rosette, andouille de vires, Chorizo, coppa,

Jambon blanc, jambon sec,

Terrine, rillettes

Le plateau de viande froide :

Rôti de bœuf (2 tranches par pers)

Palette de porc à la diable (1 tranches par pers)

Aiguillettes de poulet marinées tomate basilic

Planche du fromager : (40g par pers)

Assortiment de fromages

Le coin dessert : 4 mignardises par pers ou 1 part d'entremet

Tiramisu fruits rouges

Muffins chocolat

Dôme poire chocolat

Macarons

Entremet au choix :

Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise

Le fraisier selon arrivage

Le croquant poire caramel

Le crémeux poire william's, chocolat

La fraîcheur tiramisu fruits rouges

Boules coupées : 1 boule pour 6 pers

Condiments : Chips, Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

Le Gourmet:

14.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (0.250gr de salade par pers)

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

Penné façon césar : tomates, œufs durs, poulet, parmesan, sauce césar

Champignons à la crème ail et ciboulette

Taboulé aux crevettes et encornets

Le coin cochonnaille : (3 tranches par pers)

Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail, Jambon blanc, jambon de montagne

Terrine de porc aux pruneaux, rillettes

Le coin viande :

Rôti de bœuf (2tranches par pers)

Palette de porc à la diable (2 tranches par pers)

Le camembert portion :

Le coin dessert : 4 mignardises par pers ou 1 part d'entremet

Tiramisu fruits rouges

Muffins chocolat

Dôme poire chocolat

Macarons

Entremet au choix :

Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise

Le fraisier

Le croquant poire caramel

Le crémeux poire williams, chocolat

La fraîcheur tiramisu fruits rouges

Boules coupées : 1 boule pour 6 pers

Condiments : Chips, Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre



Porte
Angevaine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

laporteangevine@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2024. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,

Dans la mesure du possible, les commandes doivent être passées avant le mercredi midi passé ce délai nous

Ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les produits.

Toute vaisselle de présentation mise à votre disposition

Doit être rendue dans les 4 jours suivant la prestation et propre.